

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



La cocina de la Pepa

Descripción:

Espectacular!!

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 8 cucharadas de Nesquik
- 250 gr de mantequilla
- 400 gr de azúcar
- 7 cucharadas de harina
- 5 huevos
- 1/2 cucharada de levadura
- Azúcar glass para adornar

Preparación:

Paso 1

En un bol apropiado para el microondas, echa la mantequilla y derrítela en el micro. Mézcla con el cacao, el Nesquik. En otro recipiente echas el azúcar y los huevos, y lo bates bien. Aquí le vas echando poco a poco la mezcla del cacao y vas batiendo. Añades la media cucharada de levadura y la harina, poquico a poco, batiendo para intentar conseguir una mezcla homogénea. Unta bien con mantequilla el fondo y laterales de un molde para el horno. Vierte allí la mezcla y al horno. Más o menos 45 minutos a 140 grados. Pero echa un ojo, que igual lo tienes antes ;-)